



VINO CASHER

PREGUNTAS Y RESPUESTAS





INTRODUCCIÓN

Este documento tiene como fin dar una información sencilla y básica sobre la elaboración de vinos Casher.

España esta considerada uno de los países productores de vino más antiguos del mundo y con mayor tradición. De hecho es el país con mas superficie de viñedo del mundo y el tercer productor de vino por detrás de Francia e Italia.

Actualmente España produce vinos de gran calidad conquistando nuevos mercados y tratando de introducir sus vinos en países cuyo consumo está experimentando un auge. Así mismo surgen nuevas oportunidades y nichos de mercado, nuevas tendencias y potenciales consumidores que buscan vinos distintos, con un valor añadido, entre los que destacan los vinos Casher.

Desde siempre los judíos asentados en Sefarad han producido, consumido y comercializado vino. Su período de mayor esplendor es en la Edad Media y su contribución a la sociedad española ha sido recuperada del olvido gracias a la labor de numerosos colectivos y personas. A partir del último cuarto del s.XX diferentes instituciones públicas y privadas han apostado por la recuperación del patrimonio judío y su difusión, destacando la creación de la Red de Juderías de España, una asociación de 24 municipios que trabaja en diferentes espacios y contextos para recuperar y dar a conocer el legado sefardí, y en particular a todo lo que tenga que ver con los vinos y gastronomía.

En este sentido es especialmente interesante la producción de vino Casher, que en España aún tiene poca relevancia. Su auge y desarrollo en los últimos años está conduciendo a la aparición de nuevos mercados, nuevos consumidores y al desarrollo del enoturismo vinculado a las ciudades de la Red de Juderías de España.

QUE ES UN VINO CASHER



Que significa Casher

Casher o Kosher en hebreo significa “Apto”, “Puro” o “de acuerdo con la ley mosaica”, se trata por tanto de un vino indicado para el consumo de los practicantes de la religión judía que sigue una serie de normas establecidas en el Cashrut de la Torá.

Reglas del Cashrut (ley dietética judía)

La religión hebrea tiene sus propias reglas para la elaboración del vino. Son normas que siguen lo escrito en la Torah, y más concretamente en las leyes del Cashrut, que según la tradición fueron entregadas a Moisés en el Monte Sinaí y regulan punto por punto lo relativo a la alimentación de los judíos practicantes. De ellas proviene una serie de preceptos que, más allá de los propios consumidores judíos, atraen también hacia los vinos Casher a un número creciente de aficionados de todo el mundo, quienes los consideran una suerte de garantía de manipulación natural y rigurosa del vino.

Que tipo de viñedo y cuidados son necesarios

El viñedo tiene que tener, al menos, cuatro años y las cepas crecer solas, además no se pueden cultivar otras especies entre ellas. Cada siete años, el suelo debe reposar, aunque si el viñedo cambia de propietario en este periodo se puede omitir este requerimiento. Se debe realizar el último abonado orgánico dos meses antes de la vendimia.

Como cualquier viñedo en el mundo, una viña con más edad, un cuidado respetuoso con el medio ambiente, una variedad de uva adaptada a la zona y un clima, orografía y latitud adecuados darán un vino de mayor calidad.

Que variedades de uva se pueden utilizar

En este caso no existe diferencia con respecto a las variedades de uva con las que se vinifica en el resto del mundo, por lo tanto cualquier variedad de uva de vinificación que se encuentra en las diferentes regiones puede ser utilizada para la elaboración de vinos Casher.

Lo deseable y singular es la utilización de las variedades de uva autóctona de cada zona.

Existen dos tipos de vino Casher:

Mevushal, cuando el vino ha sido pasteurizado y puede ser manipulado por no judíos, aunque desciende a una categoría de subproducto vinícola.

Passover, cuando únicamente han intervenido judíos en su elaboración. Este vino se considera apto para ser abierto en la Pascua, la más importante de las celebraciones religiosas hebreas. Es en este apartado en el que se encuadran los vinos que pueden ser interesantes.

QUE BODEGAS PUEDEN PRODUCIR VINO CASHER

Cualquier bodega, cuyo proceso de elaboración esté bajo la supervisión y control de un rabino autorizado o de una empresa certificadora, puede producir vino Casher.

1. Características físicas

La bodega que decida elaborar vino Casher debe de disponer de un sitio o lugar aislado del resto de la producción. Lo idóneo es que en esa bodega solo se produzca vino kosher, pero si no es posible, entonces deberá de tener un espacio separado, independiente y cerrado, donde solo podrá entrar el rabino con su equipo. Todos los equipos utilizados para la producción de vino Casher deben cumplir con condiciones de limpieza extrema y jamás ser utilizados con ningún otro fin que no sea la producción del mismo vino Casher.

2. Tecnología

La vinificación, debe realizarse en cubas de acero inoxidable en lugar de barricas de madera. Se pueden utilizar barricas en el envejecimiento del vino, así como la maquinaria y tecnología moderna de uso común en cualquier bodega.

3. Limpieza e higiene

Todos los utensilios, la maquinaria o cualquier útil que pueda entrar en contacto con la uva o el mosto deberán haber sido previamente higienizados con agua hirviendo, se espera un lapso de 24 horas y se vuelven a limpiar con agua hirviendo, siempre bajo el control de un rabino o judío observante y jamás ser utilizados con ningún otro fin que no sea la producción del mismo vino Casher.

QUIEN CONTROLA TODO EL PROCESO DE ELABO- RACIÓN

No está permitido que una persona que no sea judía autorizada vea el vino, por eso todo en la bodega está sellado.

Ni siquiera un enólogo que pertenezca a la bodega y no sea judío autorizado puede acceder, éste dispone de una barrica para hacer su labor de seguimiento e informa al rabino de cómo se debe proceder.

Previo a la vendimia se procede a la limpieza y desinfección de todos los depósitos y útiles que se utilizarán en la elaboración del vino, supervisado por la autoridad judía competente. Como ejemplo es necesario limpiar y llenar los depósitos donde tenga lugar la elaboración y conservación cada 24 horas 3 días seguidos.



1. Vendimia

Las uvas deben ser cuidadosamente recogidas manualmente por judíos autorizados y nunca se puede realizar esta acción en fin de semana. Sólo se aceptan uvas en su estado óptimo de maduración y que se muestren totalmente sanas y enteras.

2. Recepción en bodega

Todo el proceso de recepción, control y descarga debe de estar controlado por el rabino y su equipo. El enólogo de la bodega puede decirle al rabino como debe de proceder en cada fase, pero es este el que acciona los dispositivos y maquinaria de bodega. Sólo un judío autorizado puede realizar la manipulación y el prensado.

3. Fermentación

Está prohibido el uso de levaduras seleccionadas que no sean casher, enzimas y bacterias y sólo se puede clarificar con el mineral de arcilla Bentonita, pues otros productos de origen animal son impuros.

4. Control y trasiegos

Durante el proceso de maduración del vino, sólo un judío autorizado puede ver el líquido, por lo que la bodega permanece sellada para que nadie pueda cometer el error de entrar y echar a perder el trabajo por un simple acto, para ello, se dispone una barrica a través de la cual se realiza el seguimiento y se informa al rabino de cada paso o proceso que debe seguirse.

En las trasiegos el rabino y su equipo serán los encargados de llevar a cabo esta actividad, sellando de nuevo los depósitos una vez finalizada la labor.

EMBOTELLADO Y VENTA

Tanto en el embotellado como etiquetado deberá estar presente el rabino que supervisará el proceso.

1. Envasado y empaquetado

Las botellas con las que se embotellará el vino Casher también requieren una especial atención, deben ser botellas nuevas, nunca recicladas ni previamente usadas. Finalmente, será necesario que el rabino marque las botellas con el sello Casher que acredita al vino.

2. Venta: aportación por venta

Una vez embotellado el vino (en botellas nuevas), el 1% se vende en beneficio de los pobres y si el rabino considera que su elaboración ha cumplido todas las reglas, estampará el sello Casher.



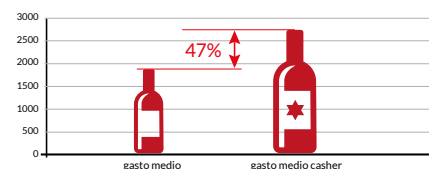
MERCADO DE LOS VINOS CASHER



La aparición de bodegas españolas productoras de vinos Casher en los últimos años ha posibilitado que los caldos españoles se hayan asentado en el exigente mercado Casher estadounidense. Prensa especializada de USA, como es el caso del prestigioso rotativo "Chicago Tribune" recomendaba en sus páginas los vinos Casher españoles como "la mejor elección, en términos calidad-precio, para la celebración de las festividades religiosas que marca el calendario judío".

Pero el consumo de productos Casher va más allá del vino y de la propia comunidad judía. Por ejemplo, los datos recogidos en el último informe de la consultora Mintel International informan que el volumen de negocio alcanzó los 12.500 millones de dólares (9.210 millones de euros) en 2008, con un repunte en la última década cercano al 15% anual.

El mercado de alimentos kosher está creciendo "no tanto por motivos religiosos, sino porque consumidores de diversas procedencias sociales tienen la percepción de que este tipo de productos son más seguros e indican su composición, procesamiento, envasado y empaquetado de forma más clara".



Gasto medio año por consumidor EEUU (medio vs kosher) en USD

Países demandantes: exportación

En los últimos 10 años la demanda mundial de vinos Casher ha aumentado casi un 50 por ciento. En la actualidad, Estados Unidos y, en especial la numerosa comunidad judía de Nueva York, copa el 40% del volumen de sus exportaciones, sin olvidar el papel que juegan en sus labores de comercialización y venta los mercados de Israel, Reino Unido y Alemania. Los objetivos a corto y medio plazo pasan por posicionarse con fuerza en los mercados asiáticos (Tailandia, Corea del Sur, China y Filipinas, fundamentalmente). Para ello, instrumentarán una serie de acciones promocionales y el fomento del enoturismo.

Israel es un país importante en donde se abre un mercado potencial que merece la pena atender, dado que más del 60% de los cinco millones de habitantes judíos del país mantiene un determinado grado de observancia del Cashrut, y la población musulmana de alrededor de un millón de personas consumen productos kosher que coinciden con los requerimientos del Halal musulmán, Israel es el mayor mercado mundial de alimentos kosher.

La preferencia general es de vino tinto frente a blanco (75-25) y Kosher frente a no Casher (85-15), aunque esto puede deberse a la ausencia de vinos no Casher en los supermercados.

Precios y calidades

En general los vinos Casher como cualquier otro vino en el mercado depende de la calidad que atesore y el método que fuese utilizado para su elaboración, de tal forma que un vino Casher Mevushal es más económico que un vino Passover. Por otro lado los vinos producidos en España, Francia o Italia tienen un prestigio ganado debido a su calidad, y sus precios oscilan entre los 5 y los 40 € dependiendo del tipo de vino, si es un vino del año, si tiene una producción pequeña, si proviene de viñedos con rendimientos escasos, o es un vino de guarda.

La búsqueda y demanda de buenos vinos a precios económicos es la tónica, y la mayor parte de consumidores buscan vinos Casher de menos de 10 € PVP



VINOS CASHER EN EL MUNDO

ESPAÑA

En nuestro país hay cerca de 20.000 judíos. La primera elaboración de vino kosher en España se le atribuye a las bodegas Capçanes en 1995, de la D.O. Monsant. En la actualidad se elabora vino Casher en otras zonas como Navarra, Priorat, Ribera del Duero, Rioja, Jerez, Utiel-Requena, Penedès, Ribera del Júcar, Cariñena, Toledo y Madrid. En total elaboran vino Casher 21 bodegas con una producción estimada de 1.500.000 botellas al año.

ITALIA

Italia es el país con mayor variedad de cepas autóctonas, así que no es difícil encontrar un vino Casher de casi cualquier región vitivinícola con todas las cualidades intrínsecas de cada denominación. Al igual que en otros países mediterráneos de larga tradición vitivinícola, como España y Francia, en Italia grandes bodegas han decidido comenzar su aventura Casher con pequeñas partidas. Una de las personalidades más influyentes en el mundo de los vinos, Ricardo Cotarella, está en esa línea con su vino Casher Marciliano 2005. Otras bodegas que elaboran vinos Casher con mucho rigor y tino son: Terra di Seta Bartenura, Borgo Reale y Cantina Gabriele.

FRANCIA

Francia es uno de los países donde más se consume vino Casher del mundo, debido a que tiene una población judía estimada de 800.000 ciudadanos. A esto hay que añadir que es un país con una gran y prestigiosa fama vitivinícola, lo que pone a Francia como uno de los principales productores de vino Casher en el mundo. De hecho la mayor parte de los châteaux bordeleses de renombre elaboran vinos conforme a los preceptos rabínicos. Podemos encontrar propiedades de las familias más importantes, como los Rothschild, también los Château Fonbadet, Château Giscours, Château Leoville Poyferre o los champagnes Laurent Perrier. La mayor parte del vino a precios asequibles es mevushal, el resto de vinos de calidad Casher (passover) suelen ser bastante más caros que sus semejantes en España, Italia o Israel.

ISRAEL

La industria de vinos mueve en Israel más de \$120 millones al año, con más de 200 bodegas, 67.000 ha dedicadas a la producción de uva y 33 millones de botellas por año. El consumo local da una idea de las preferencias: se registra un promedio de 5,7 litros per cápita.

Estados Unidos es el principal país importador (con un 55%) y le sigue la Unión Europea (35%).

La mayoría de la oferta está concentrada en tres bodegas: Carmel, Barkan y Golan Heights. Existen numerosas bodegas de pequeño tamaño, de las que destacamos Binyamina Wine Cellars, Efrat Winery, Tishbi Estate, Galil Mountain, Recanati, Dalton Winery y Domain Castel.

ARGENTINA

El mercado argentino de vinos Casher aumenta anualmente un 15%, con un consumo interno de cerca de 300.000 botellas al año. La bodega Finca La Celia, en el valle de Uco, elabora anualmente alrededor de 720.000 litros de vino Casher, mientras la empresa Kosher Winery alcanza el medio millón de litros, en un segmento en el que operan otras tres bodegas dedicadas sólo a la elaboración de estos vinos.

ESTADOS UNIDOS

En EEUU viven, aproximadamente, 5,3 millones de judíos que representan el 40% de esta comunidad a nivel mundial. Tras Israel, el país norteamericano concentra el mayor volumen de demanda de vino con calificación 'Casher'

Seis bodegas concentran la mayor producción de vinos Casher. La Royal Wine Corporation es la principal productora de Casher en los Estados Unidos, es famosa por sus vinos reserva especial de Herzog y edición especial y también ha ganado prestigio su línea de Baron Herzog de variedades de California.

Bajo la dirección de la UC-Davis conducida por Ernie Weir, Hagafen produce excelentes Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir y Chardonnay, vinos del valle de Napa. Covenant, la bodega artesanal de talentoso enólogo Jeff Morgan, tiene dos etiquetas, Covenant (un Cabernet Sauvignon) y Red Sea (una mezcla de Bordeaux), los cuales han ganado elogios en todo el mundo.

Igual que Francia, la mayor parte del vino Casher que se produce en EEUU es mevushal.

COSTE DE PRODUCCIÓN Y CERTIFICADORAS AUTORIZADAS



Por otra parte depende de la procedencia de la agencia o rabinato autorizado para certificar, ya que existen numerosas empresas certificadoras por todo el mundo, y es que en el coste de elaboración de un caldo Casher va implícito el desplazamiento y estancia del rabino. En España los rabinatos de Barcelona y Madrid son los más utilizados por las bodegas españolas, pero también existen certificadoras provenientes de Francia, Inglaterra e Israel que estampan su sello en varias marcas de vino españolas.

Lo que habitualmente busca una bodega es asegurar que la producción de vino Casher tenga salida y una venta garantizada, por lo que algunas agencias certificadoras internacionales tienen más ventaja si lo que se pretende es vender sobre todo en USA e Israel. Si un fabricante exporta sus productos a nivel mundial, lógicamente, un certificador reconocido

Se desconoce cuánto cobra cada uno de los rabinos que llegan a acuerdos con las empresas. Para el rabino Avigdor de la Comunidad Israelita de Barcelona, “depende del tipo de producto o producción”. Además, este coste no tiene por qué encarecer el producto “ya que el gasto es proporcional al tamaño del lote de producción”.

a nivel mundial ofrecería mayor confianza de mercado y, en definitiva, la ventaja competitiva.

Dependiendo de la procedencia del rabino o agencia certificadora, así como de su prestigio y del volumen de vino que se va a poner a la venta con el sello kosher, los precios pueden oscilar entre los 6.000 y 30.000 €

Alguno de los ejemplos de certificadores que están reconocidos a nivel mundial son la (Unión Ortodoxa - OU), o las que se reconocen en los principales mercados regionales de EE.UU. La OU, por ejemplo, daría más valor a una empresa que exporta en todo el mundo, mientras que MK sería beneficioso para una empresa que busca la experiencia regional, y las exportaciones en determinadas regiones de los EE.UU. Organized Kashrus Laboratories (OK), con oficinas en Nueva York, Israel, Bruselas e incluso China, es una cer-

ficadora con amplia presencia internacional, mientras que Kosher Miami (KM), es una certificadora dentro de uno de los mercados regionales, con una de las poblaciones más altas de los consumidores de alimentos kosher en todos los Estados Unidos. En Europa destaca la KLBD establecida en Londres, considerada una de las certificaciones más serias y respetadas en Europa y las vinculadas a las comunidades judías de países como Francia, España, Italia y Portugal.

PRECIOS ORIENTATIVOS DE UNA CERTIFICADORA INTERNACIONAL PARA PRODUCIR VINO CASHER EN UNA BODEGA ESPAÑOLA

Producción

Pasajes: 4,500-10,000 dólares
Honorarios: 2,000 dólares

Tratamientos posteriores y envasado

Pasajes y honorarios: 5,000-10,000 dólares
Certificación: 3,000-5,000 dólares

Como podemos observar la mayor parte del coste tiene que ver con los viajes y la estancia de los rabinos desde Israel, Londres o París, donde tienen sede las certificadoras más reconocidas.

Desde finales del año 2012 la **Federación de Comunidades Judías de España** ya puede certificar un vino casher con el sello internacional OU, de la Unión Ortodoxa, considerada una de las más importantes del mundo judío, por lo que el seguimiento es mucho más sencillo y por consiguiente el coste de elaboración será más económico.

FCJE 91 700 12 08 · fcje@fcje.org
Ofic. kashrut 900 101 951 · kosher@fcje.org



VIÑEDOS DE SEFARAD

Este proyecto de la Red de Juderías de España, nace de la apuesta decidida con el turismo del vino, donde el patrimonio sefardí y la gastronomía juegan un papel protagonista.

Se trata de una ruta por bodegas productoras de vinos Casher en España, donde las ciudades de la Red ofrecen una experiencia enogastronómica singular basada en los recursos patrimonial y cultural sefardí, las bodegas y viñedos kosher y los restaurantes RASGO.

Con el fin de favorecer tanto la producción como la difusión de vinos Casher en España, la Red de Juderías fomentará el encuentro entre productores, prescriptores y profesionales del turismo del vino y la gastronomía, mediante eventos, cursos, conferencias y festivales temáticos.

La Red de Juderías, con la intención de dar a conocer la oferta patrimonial, cultural y enogastronómica de la Red participará en diferentes acciones de promoción en España, Estados Unidos, Israel y demás países con una demanda potencial de conocer el legado sefardí español.

RASGO

Distintivo de calidad para la comercialización turística y que agrupa Restaurantes con oferta gastronómica especializada, Alojamientos con encanto adheridos al proyecto, Señalización de sus juderías y Guías profesionales con formación específica sobre nuestras juderías, además de agrupar una amplia Oferta de actividades culturales y oferta comercial en cada uno de nuestros destinos.



CAMINOS DE
SEFARAD
RED DE JUDERIAS DE ESPAÑA

www.redjuderias.org
vinedossefarad@redjuderias.org

Viñedos
de
Sefarad



RASGO